

(19) 日本国特許庁 (JP)

(12) 特 許 公 報 (B2)

(11) 特許番号

特許第4898571号
(P4898571)

(45) 発行日 平成24年3月14日 (2012. 3. 14)

(24) 登録日 平成24年1月6日 (2012. 1. 6)

(51) Int. Cl.

F 1

A 2 3 L 1/48 (2006. 01)

A 2 3 L 1/48

A 2 3 L 3/36 (2006. 01)

A 2 3 L 3/36

A

A 2 3 L 1/32 (2006. 01)

A 2 3 L 1/32

D

A 2 3 L 1/16 (2006. 01)

A 2 3 L 1/16

A

A 2 3 L 3/365 (2006. 01)

A 2 3 L 3/365

A

請求項の数 4 (全 6 頁)

(21) 出願番号 特願2007-164378 (P2007-164378)
 (22) 出願日 平成19年6月21日 (2007. 6. 21)
 (65) 公開番号 特開2009-51 (P2009-51A)
 (43) 公開日 平成21年1月8日 (2009. 1. 8)
 審査請求日 平成21年11月27日 (2009. 11. 27)

(73) 特許権者 398012306
 日清フーズ株式会社
 東京都千代田区神田錦町一丁目2 5 番地
 (74) 代理人 100076532
 弁理士 羽鳥 修
 (72) 発明者 藤本 直
 東京都中央区日本橋小網町1 9 番1 2 号
 日清フーズ株式会社
 開発センター 食品研究所内
 (72) 発明者 入江 謙太郎
 東京都中央区日本橋小網町1 9 番1 2 号
 日清フーズ株式会社
 開発センター 食品研究所内
 審査官 関 政立

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 調理済み食品およびその製造方法

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項 1】

調理済み麺類と、該麺類の上にかけられた半熟状オムレツとからなり、該半熟状オムレツが、卵液を加熱凝固させて粉砕した粉砕卵と、卵含有液体ソースとを混合し、この混合物を 5 ~ 1 0 mm のメッシュに通してなるものであり、卵含有液体ソースが、卵液を 1 ~ 1 0 0 質量% 含有するものであり、かつ、粉砕卵と卵含有液体ソースとの混合割合が、卵含有液体ソース 1 0 0 質量部に対して粉砕卵が 5 0 ~ 2 0 0 質量部であり、卵液が、全卵液または乾燥卵 5 0 質量部を水 1 0 0 質量部に溶解させたものであることを特徴とする調理済み食品。

【請求項 2】

請求項 1 に記載の調理済み食品を冷凍してなる、冷凍調理済み食品。

【請求項 3】

請求項 1 に記載の調理済み食品を製造する方法であって、卵液を加熱凝固させて粉砕した粉砕卵と、卵液を 1 ~ 1 0 0 質量% 含有する卵含有液体ソースとを、卵含有液体ソース 1 0 0 質量部に対して粉砕卵が 5 0 ~ 2 0 0 質量部の割合で混合し、この混合物を 5 ~ 1 0 mm のメッシュに通して、半熟状オムレツを調製し、該半熟状オムレツを調理済み麺類の上にかけることを特徴とする調理済み食品の製造方法。

【請求項 4】

請求項 2 に記載の冷凍調理済み食品を製造する方法であって、卵液を加熱凝固させて粉砕した粉砕卵と、卵液を 1 ~ 1 0 0 質量% 含有する卵含有液体ソースとを、卵含有液体ソ

ース 100 質量部に対して粉碎卵が 50 ~ 200 質量部の割合で混合し、この混合物を 5 ~ 10 mm のメッシュに通して、半熟状オムレツを調製し、該半熟状オムレツを調理済み麺類の上にかけた後、冷凍することを特徴とする冷凍調理済み食品の製造方法。

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本発明は、調理済み麺類の上に半熟状オムレツをかけた調理済み食品、該調理済み食品を冷凍した冷凍調理済み食品およびこれらの食品の製造方法に関する。本発明の調理済み食品は、冷凍後、食する際に電子レンジなどで加熱調理しても、麺類の上にかけた半熟状オムレツが固くならず、半熟状でとろとろとして口溶けがなめらかであり、半熟状オムレツを麺類にからめて食することができ、且つ麺類がふやけたりせず、食感が良好であり、従来にない食感および食味を有するものである。

10

【背景技術】

【0002】

カルボナーラスパゲッティなどの卵を含有する液体ソースを使用する麺類、特に冷凍麺類の場合は、卵を含有する液体ソースに含まれる水分が麺類に移行し、麺類の食感が悪くなるという問題がある。

また、米飯や麺類などの上に卵を含有する具材をかけた所謂玉子とじ食品は、卵が半熟状であることが好まれるが、冷凍した場合、冷凍する際は卵が半熟状であっても、食する際の解凍、加熱によって卵部分が固くなってしまい、食感および食味が低下する問題がある。

20

【0003】

このような問題を解決するものとして、特許文献 1 には、冷凍後、電子レンジなどで解凍、加熱したときに卵が半熟状を維持する、半熟状玉子とじ冷凍食品が提案されている。この半熟状玉子とじ冷凍食品は、卵原料として高圧殺菌液卵白を使用することを特徴としている。しかし、この特許文献 1 に記載の半熟状玉子とじ冷凍食品は、電子レンジなどで解凍、加熱した後、米飯や麺類などの上にかけて食されるものであり、米飯や麺類などの上にかけられた状態で冷凍されているものではない。

【0004】

【特許文献 1】特開平 8 - 116941 号公報

30

【発明の開示】

【発明が解決しようとする課題】

【0005】

本発明は、調理済み麺類の上に半熟状オムレツをかけた調理済み食品であって、冷凍後、食する際に電子レンジなどで加熱調理しても、麺類の上にかけた半熟状オムレツが固くならず、半熟状でとろとろとして口溶けがなめらかであり、半熟状オムレツを麺類にからめて食することができ、且つ麺類がふやけたりせず、食感が良好であり、従来にない食感および食味を有する調理済み食品、該調理済み食品を冷凍した冷凍調理済み食品、およびこれらの食品の製造方法を提供することをその課題とする。

【課題を解決するための手段】

40

【0006】

本発明者は、上記課題を解決すべく種々検討する中で、卵液を加熱凝固させて粉碎した粉碎卵と、卵含有液体ソースとを混合した半熟状物が、冷凍後、電子レンジによる解凍、加熱調理しても半熟状を維持することを見出し、本発明に到達した。

即ち、本発明は、調理済み麺類と、該麺類の上にかけられた半熟状オムレツとからなり、該半熟状オムレツが、卵液を加熱凝固させて粉碎した粉碎卵と、卵含有液体ソースとを混合し、この混合物を 5 ~ 10 mm のメッシュに通してなるものであり、卵含有液体ソースが、卵液を 1 ~ 100 質量% 含有するものであり、かつ、粉碎卵と卵含有液体ソースとの混合割合が、卵含有液体ソース 100 質量部に対して粉碎卵が 50 ~ 200 質量部であり、卵液が、全卵液または乾燥卵 50 質量部を水 100 質量部に溶解させたものであるこ

50

とを特徴とする調理済み食品を提供するものである。

また、本発明は、上記調理済み食品を冷凍してなる、冷凍調理済み食品を提供するものである。

さらに、本発明は、上記の調理済み食品および冷凍調理済み食品の製造方法として、卵液を加熱凝固させて粉碎した粉碎卵と、卵液を1～100質量%含有する卵含有液体ソースとを、卵含有液体ソース100質量部に対して粉碎卵が50～200質量部の割合で混合し、この混合物を5～10mmのメッシュに通して、半熟状オムレツを調製し、該半熟状オムレツを調理済み麺類の上にかけることを特徴とする調理済み食品の製造方法、および該調理済み食品の製造方法により製造した調理済み食品を冷凍することを特徴とする冷凍調理済み食品の製造方法を提供するものである。

10

【発明の効果】

【0007】

本発明によれば、調理済み麺類の上に半熟状オムレツをかけた調理済み食品であって、冷凍後、食する際に電子レンジなどで加熱調理しても、麺類の上にかけた半熟状オムレツが固くならず、半熟状でとろとろとして口溶けがなめらかであり、半熟状オムレツを麺類にからめて食することができ、且つ麺類がふやけたりせず、食感が良好であり、従来にない食感および食味を有する調理済み食品、該調理済み食品を冷凍した冷凍調理済み食品、およびこれらの食品の製造方法を提供することができる。

【発明を実施するための最良の形態】

【0008】

20

本発明の調理済み食品および冷凍調理済み食品を、その好ましい製造方法に基づいて詳しく説明する。

【0009】

本発明で用いられる半熟状オムレツは、卵液を加熱凝固させて粉碎した粉碎卵と、卵含有液体ソースとを混合してなるものである。

上記卵液としては、通常、全卵液を用いるが、卵としては、生卵、冷蔵卵、冷凍卵、乾燥卵、酵素処理卵、加糖卵、加塩卵などのいずれでもよく、またその種類も、一般的には鶏卵であるが、うずら、あひるなどの鶏以外の家禽卵でもよい。

上記卵液には、必要に応じて、食塩、糖類などの調味料、色素、クエン酸、油脂などを適宜添加することができる。糖類としては、オリゴ糖、砂糖、トレハロースなどを挙げることができる。

30

【0010】

上記卵液の加熱凝固は、通常の方法により卵液を加熱することにより行うことができ、加熱温度は70～100程度とするとよく、より好ましくは80～90程度である。

加熱凝固卵の粉碎は、ストレーナー、メッシュなどを用いて行えばよい。粉碎の程度は、粉碎卵の大きさが2～15mm程度であるのが好ましく、5～10mm程度であるのがより好ましい。粉碎卵が大き過ぎると、液分が均一化せず、麺に半熟状オムレツが絡みにくくなる。また粉碎卵が小さ過ぎると、麺が軟化する。

【0011】

上記卵含有液体ソースは、卵を含有することを必須とする。この卵としては、未加工の卵でもよく、加糖卵、加塩卵、酵素処理卵でもよい。この卵は液状であればよく、上記卵液として例示したものをを用いることができ、乾燥卵、例えば卵黄粉末、卵白粉などを水に溶解させたものでもよい。卵以外の原料としては、半熟状オムレツをかける麺類の種類に応じて適宜ソースの原料を選択することができる。

40

【0012】

上記卵含有液体ソースは、卵の含有量が卵液として1～100質量%であることが好ましく、10～30質量%であることがより好ましい。卵の含有量が少な過ぎると、半熟状オムレツが水っぽくなり、麺が軟化する。また卵の含有量が多過ぎると、半熟状オムレツがとろとろとした食感になりにくくなる。

【0013】

50

上記粉砕卵と上記卵含有液体ソースとの混合は、鍋、ニーダーなどの通常の混合装置を用いて一般的なソース原料の混合に準じて行えばよい。

上記粉砕卵と上記卵含有液体ソースとの混合割合は、上記卵含有液体ソース 100 質量部に対し、上記粉砕卵が 20 ~ 400 質量部であることが好ましく、上記粉砕卵が 50 ~ 200 質量部であることがより好ましい。粉砕卵の割合が少な過ぎると、半熟状オムレツが水っぽくなり、麺が軟化する。また粉砕卵の割合が多過ぎると、麺に半熟状オムレツが絡みにくくなる。

【0014】

上記粉砕卵と上記卵含有液体ソースとを混合して得られる半熟状オムレツは、2 ~ 15 mm のメッシュに通すことが好ましく、5 ~ 10 mm のメッシュに通すことがより好ましい。このメッシュに通すことにより、粉砕卵が均一化し、半熟状オムレツが滑らかに麺に絡むなどの効果が得られる。

10

【0015】

上記半熟状オムレツをかける調理済み麺類としては、焼きそば、中華麺、スパゲティ、マカロニなどのパスタ類、うどん、そばなどが挙げられ、特に制限されるものではないが、中でも焼きそば、ナポリタンが好適である。この調理済み麺類の調理方法は特に制限されるものではなく、通常の方法により調理された調理済み麺類を用いることができる。

この調理済み麺類にかける半熟状オムレツの量は、特に制限されるものではなく、麺類の種類に応じて適宜決定することができるが、通常、調理済み麺類 100 質量部に対し、30 ~ 100 質量部とするとよく、50 ~ 80 質量部とするのがより好ましい。

20

【0016】

通常、上記調理済み麺類を容器に充填し、この容器に充填した調理済み麺類の上に上記半熟状オムレツをかけることにより、本発明の調理済み食品が得られる。

本発明の調理済み食品は、通常、容器に充填した調理済み麺類の上に上記の半熟状オムレツをかけた後、例えば、容器ごと冷凍する。この冷凍は、一般の麺類の冷凍方法に準じて行えばよく、急速冷凍でも緩慢冷凍でもよいが、好ましくは急速冷凍である。

上記調理済み麺類を充填する容器としては、食品に使用可能な容器であれば特に制限されるものではないが、容器として十分な強度を有し、かつ収納した麺類などを容器ごと冷凍処理する際の冷凍耐性および容器ごと解凍、加熱調理する際の耐熱性（特に電子レンジ加熱耐性）を有する容器が好ましい。

30

【実施例】

【0017】

次に、本発明をさらに具体的に説明するために、実施例および比較例を挙げて説明するが、本発明は、以下の実施例に限定されるものではない。

【0018】

（実施例 1）

・半熟状オムレツの調製

鶏卵液を加熱凝固させた加熱凝固卵を 2 ~ 20 mm 程度に粉砕し、粉砕卵を調製した。一方、鶏卵液（鶏卵粉末 50 質量部を水 100 質量部に溶かしたもの）に適宜量の調味料および食塩を添加し、卵含有液体ソースを調製した。上記の粉砕卵 50 質量部と卵含有液体ソース 50 質量部とを混合し、混合物を 7 mm のメッシュに通して、半熟状オムレツを調製した。

40

・冷凍調理済み食品の調製

冷凍耐性および電子レンジ加熱耐性を有する容器に、通常の方法により製造した焼きそばを充填した。この焼きそば 100 質量部に対して上記で調製した半熟状オムレツ 70 質量部を、焼きそばの上にかけた後、容器開口部を、蒸気孔を有する蓋材で蓋をし、該容器ごと常法により冷凍して、本発明の冷凍調理済み食品を得た。

・官能評価

得られた本発明の冷凍調理済み食品を冷凍状態で 3 日間保存後、容器ごと電子レンジで解凍、加熱調理し、蓋材を剥がして、10 名のパネラーに喫食させ、その際の麺類の食感

50

、半熟状オムレツの食感、および食品全体の食べやすさを、下記評価基準により評価させた。その評価結果（１０名のパネラーの平均点）を表１に示す。

【００１９】

麺類の食感の評価基準

- ５点：麺のコシが強い。
- ４点：麺のコシがやや強い。
- ３点：麺のコシがやや弱い。
- ２点：麺のコシが弱い。
- １点：麺が水っぽく、軟らかい。

【００２０】

半熟状オムレツなどの食感の評価基準

- ５点：半熟状オムレツがとろとろして滑らかである。
- ４点：半熟状オムレツがややとろとろしている。
- ３点：半熟状オムレツがやや硬い。
- ２点：半熟状オムレツが硬い。
- １点：半熟状オムレツがバサバサして硬い。

【００２１】

食品全体の食べやすさの評価基準

- ５点：半熟状オムレツなどが麺に良く絡む。
- ４点：半熟状オムレツなどが麺に絡む。
- ３点：半熟状オムレツなどが麺にやや絡む。
- ２点：半熟状オムレツなどが麺にあまり絡まない。
- １点：半熟状オムレツなどが麺に全く絡まない。

【００２２】

（比較例１）

半熟状オムレツの代わりに、通常の方法により製造したオムレツ（普通のシート状のオムレツ）を焼きそばの上に載せた以外は、実施例１と同様にして冷凍調理済み食品を得た。この冷凍調理済み食品について、実施例１と同様の官能評価を行った。その評価結果（１０名のパネラーの平均点）を表１に示す。

【００２３】

【表１】

（平均点）

	実施例１	比較例１
麺類の食感	４．８	４．７
半熟状オムレツなどの食感	４．７	２．１
食品全体の食べやすさ	４．７	１．８

10

20

30

フロントページの続き

(56)参考文献 特開 2 0 0 4 - 3 4 4 1 0 1 (J P , A)

(58)調査した分野(Int.Cl. , D B 名)

A 2 3 L	1 / 4 8
A 2 3 L	1 / 1 6
A 2 3 L	1 / 3 2
A 2 3 L	3 / 3 6
A 2 3 L	3 / 3 6 5